

Cremige Tomatensuppe im Thermomix

Zutaten für 4 Portionen:

- 800 g gestückelte Tomaten (entspricht 2 Dosen)
- 1 Zwiebel (kleine)
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 70 g Tomatenmark
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 500 ml [Gemüsebrühe](#)
- 100 ml Sahne
- 1 TL Oregano (getrocknet)
- Basilikum (7 Blatt)



Bei Belieben zum Servieren

- geriebener Käse (Gouda, Emmentaler oder Parmesan)
- Croutons
- Basilikum

Arbeitszeit:

ca. 20 Minuten

Tomatensuppe im Thermomix kochen

1. Schäle den Knoblauch und die Zwiebel. Zerkleinere sie **3 Sekunden / Stufe 5**. Schiebe sie mit dem Spatel nach unten.
2. Gib das Olivenöl dazu. Brate die Zwiebel-Knoblauch-Mischung **3 Minuten / 120 Grad / Stufe 1** an.
3. Gib die Tomatenstücke, das Tomatenmark, Salz und Zucker hinzu. Zerkleinere alles **5 Sekunden / Stufe 5**.
4. Gieße die Gemüsebrühe an. Koche die Tomatensuppe im Thermomix **15 Minuten / 100 Grad / Stufe 2**.
5. Gib zum Schluss die Sahne und das Basilikum hinzu. Püriere die Suppe **1 Minute / Stufe 4-8** schrittweise ansteigend.

Serviere sie mit frischem Basilikum. Ich reiche gern noch Reibekäse und [selbstgemachte Croutons](#) dazu. So lieben meine Kinder die Tomatensuppe aus dem

Thermomix.

Dir gefällt das Rezept, aber du hast keinen Thermomix? Dann bereite meine [Tomatensuppe](#) ganz schnell und einfach im Kochtopf zu.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

